

Menu de la Saint-Sylvestre

31 DÉCEMBRE 2024

Chair de crabe, consommé de poissons de roche,
salade de jeunes pousses

Crab and rock fish broth, salad of young shoots

Carpaccio de bar de ligne,
racines au vinaigre de chardonnay,
sorbet acidulé, hareng fumé

*Sea bass carpaccio, roots in chardonnay vinegar,
Apple and cider sorbet, smoked herring*

Saint Jacques et homard bleu en quenelle,
sauce champagne

Scallops and blue lobster quenelle, champagne sauce

Granité chartreuse verte

Green chartreuse granite

Tourte de volaille fermière de Bresse,
truffes noires, sauce foie gras

Farmhouse poultry pie with black truffles, foie gras sauce

Fine feuille de chocolat noir, légèreté Earl Grey

Black chocolate leaf, Earl Grey lightness

Coing et mascarpone, sorbet poire

Quince and mascarpone dessert, pear sorbet

Mignardises

Sweets

